



中华人民共和国国家标准

GB 7099—2015

食品安全国家标准

糕点、面包

2015-09-22 发布

2016-09-22 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 7099—2003《糕点、面包卫生标准》。

本标准与 GB 7099—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 糕点、面包”;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物指标。

食品安全国家标准

糕点、面包

1 范围

本标准适用于糕点和面包。

2 术语和定义

2.1 糕点

以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料,添加或不添加其他原料,经调制、成型、熟制等工序制成的食品,以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。

2.2 面包

以小麦粉、酵母、水等为主要原料,添加或不添加其他原料,经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制等工艺制成的食品,以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|-----------------------|--|
| 色泽 | 具有产品应有的正常色泽 | 将样品置于白瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口后品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的气味和滋味,无异味 | |
| 状态 | 无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物 | |

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。